



Les acteurs du projet

- Maître d'Ouvrage : Communauté de Communes MACS ;
- Maîtrise d'œuvre : Sextant Architecture ;
- Ingénierie Cuisine : BEGC ;
- Ingénierie générale : TCE Bétom ;
- HQE : Cap Terre ;
- Ergonomie : Ergozen.

Attribution des lots

- « cuisine » :
- Lot Froid : SFEI Sarrazat (UFCE)
- Lot Cuisine : Froid Cuisine 33 (Groupe Odice)
- Lot désinfection : Froid Cuisine 33 (Groupe Odice)
- Lot Laverie : Hobart
- Lot marmites : Auriol
- Lot Conditionnement : Mecapack

MACS (40) INNOVE ET CUISINE L'AVENIR

Après 18 mois de travaux issus de six années de réflexion, le nouveau pôle culinaire de Marenne Adour Côte-Sud (MACS) a ouvert ses portes courant juillet. L'objectif était de faire face à l'augmentation du nombre de repas tout en assurant des conditions de travail améliorées aux équipes.

L'ancienne cuisine centrale de la Communauté de communes MACS située à Seignosse avait atteint ses limites. Elle avait été conçue pour réaliser 5 000 repas jour alors qu'aujourd'hui ce sont près de 8 000 personnes qui en bénéficient : 13 crèches (300 enfants), une trentaine d'écoles et 16 centres de loisirs (6 700 enfants), 4 EHPADs (350 résidents) et 650

bénéficiaires du portage à domicile. La nouvelle cuisine, qui a ouvert ses portes fin juillet, a été conçue pour être pérenne et pourra, à terme, produire jusqu'à 12 000 repas/jour.

Un projet de longue haleine pour garantir sa pérennité
Après six années de réflexion et d'études, il a été décidé de

construire un nouveau bâtiment sur une parcelle acquise par l'intercommunalité qui a privilégié une construction durable et performante sur le plan énergétique avec une toiture équipée de panneaux photovoltaïques (1 500 m²) permettant une autoconsommation d'énergie et la vente du surplus. Pour limiter l'artificialisation des sols, il n'a pas été prévu de parking



Mecapack a géré les lignes de conditionnement : 2 chaînes existantes pour les barquettes + 1 à venir en prévision pour le conditionnement des bacs inox

supplémentaire mais une mutualisation des espaces de stationnement avec le centre aquatique Aygueblue voisin. Le bâtiment en R + 1, d'une surface de 3 100 m² (contre 1 300 pour l'ancien bâtiment), est décomposé en différents espaces : 1 500 m² de locaux de production, 400 m² de zone administrative et locaux des agents, 855 m² de locaux techniques. La récupération d'énergie a également été prévue sur les groupes froids décentralisés qui fonctionnent au CO₂, fluide « naturel » et compatible avec la réglementation, avec en complément un réseau d'eau glacée pour alimenter les postes en froid positif. Un système de récupération des calories générées par les groupes permet de préchauffer l'air et l'eau chaude sanitaire. Tous les équipements de l'ancienne cuisine ont été récupérés et transférés dans cette nouvelle unité. Côté déchets, ils sont tous traités puis enlevés et

revalorisés par le Sitcom 40 (Syndicat intercommunal pour la collecte et le traitement des déchets).

L'ergonomie et les conditions de travail en point de mire
Déplacer l'intégralité d'une cuisine centrale produisant autant de

repas a nécessité une organisation au cordeau. Le déménagement a été orchestré par Jessica le Bail, responsable du service « Bâtiments » de l'intercommunalité, et Jean Rémy Dumont, nouveau directeur du Pôle culinaire depuis janvier, succédant à Pierre-Clos-Cot, sur le point de partir à la retraite. Jean Rémy Dumont était jusqu'à la tête du pôle culinaire des Hospices Civils de Lyon (HCL), cinq millions de repas par an. Ce professionnel chevronné encadre désormais 55 agents qui travaillent sur le nouveau site. Pour que le déménagement se déroule dans les meilleures conditions, il a été décidé d'externaliser durant deux semaines les repas, tombés à 3 000 durant la période estivale. Il n'y a pas eu de rupture de service et il a été possible de prendre possession des nouveaux locaux dans de bonnes conditions. Car l'un des objectifs du nouveau pôle culinaire ●●●



Jean Rémy Dumont est le nouveau directeur du Pôle culinaire depuis janvier et succède à Pierre-Clos-Cot.



Les acteurs du projet

Équipements :

- Fours mixtes : 4 fours 20 GN 2/1 (MKN + Rational) récupérés + 2 emplacements à venir ;
- Sautieuses : 3 sauteuses Bonnet de 200 litres récupérées, 1 sauteuse MKN 150 litres récupérée, 1 sauteuse Rational récupérée + 1 emplacement à venir.
- Marmites : 3 marmites Auriol existantes + 1 marmite neuve ;
- Cellules de refroidissement : 4 cellules 320 kg/cycle double cuisson – Friginox ;
- Conditionnement : 2 chaînes existantes de conditionnements barquettes + 1 future en prévision pour conditionnement inox – Mecapack ;
- Laverie : 1 lave batterie à convoyeur neuf + 1 lave batterie à convoyeur existant + 1 emplacement pour 1 futur lave charlots – Hobart ;
- Centrale de production d'eau glacée au CO₂, Enxex : 2 centrales permettant un secours en cas de défaillance de l'une d'entre elles + 2 Centrales équipées d'un échangeur à plaque pour la production d'eau chaude ;
- Ballon récupérateur de 3 000 litres, Caleo ;
- Plafond filtrant marque VIM Vorax Vision ;
- Système de traçabilité (cuisson + Froid) : Microlide et Amifroid.

40 TECHNIQUE RÉALISATION



© BEGC



© BEGC



© MACS



© BEGC

1 Trois marmites Auriol ont été récupérées et une nouvelle marmite a été ajoutée. 2 Un immense plafond filtrant VIM surplombe la zone de production. 3 Le mobilier inox est mobile et peut être déplacé à différents endroits. BEGC a prévu des arrivées d'eau et/ou des consoles électriques avec des modules encastrés dans les cloisons.

«... était aussi d'améliorer les conditions de travail des agents. Dans l'ancienne cuisine, ils étaient tellement à l'étroit que des containers frigorifiques avaient été installés sur le parking pour stocker les denrées, ce qui générait des allées venues épuisantes » raconte le nouveau directeur du pôle culinaire, « à l'étroit, il pouvait y avoir aussi un risque sanitaire ». Aujourd'hui, les agents bénéficient d'espace, de locaux neufs et bien équipés avec

une parfaite marche en avant. Le sol, en résine, améliore l'acoustique et une démarche de prévention des risques au travail a été déployée. Les repas sont cuisinés et préparés traditionnellement. Les cuissons longues, de nuit et à basse température, en four ou en marmites garantissent la tendreté de la viande et les qualités organoleptiques des produits. 59 % du budget des achats de denrées alimentaires est consacré aux produits bios

et labellisés dans le respect des exigences de la loi Egalim. Dans tous les cas les circuits courts sont privilégiés et le site se fournit auprès d'une cinquantaine de producteurs situés à moins de 50 km de Saint-Geours-de-Maremne.

Les particularités de la zone de production

Étant donné l'évolution démographique du territoire, la cuisine a été conçue pour être évolutive.

« MACS est passée de 58 000 habitants en 2011 à 71 000 en 2022, ce qui représente une augmentation de plus de 1 000 habitants par an » a précisé Pierre Froustey, Président de la Communauté de communes MACS lors de l'inauguration du pôle, « cette croissance génère mécaniquement une augmentation des besoins, plus d'enfants scolarisés, plus de personnes âgées nécessitant un portage à domicile, plus de place en crèche



© BEGC



© BEGC



© BEGC



© BEGC

5 Pour améliorer les conditions de travail, l'air des locaux à température dirigé a été filtré par des gaines textile, pour plus de confort de travail. 6 En toiture, on retrouve les groupes et le ballon récupérateur de chaleur pour produire l'ECS. 7 En laverie, un convoyeur a été récupéré et réadapté, un lave-batterie complète l'équipement et un emplacement a été prévu pour un futur lave-vaisselle. 8 55 agents travaillent sur le nouveau site.

et en EHPAD ». L'investissement de MACS pour son nouveau pôle culinaire représente l'un des projets les plus importants de la collectivité sur ce mandat, 13 millions d'euros dont 480 000 € de l'État et 200 000 € du Département des Landes Ce choix résulte d'une analyse financière rigoureuse, misant sur le long terme : un investissement pour les 20 à 30 prochaines années.

Dans cette optique, BEGC, qui a

géré la maîtrise d'œuvre de la cuisine, a intégré les attentes et les emplacements des futurs matériels de production. « Initialement, la cuisine prévoyait de poursuivre ses conditionnements avec des barquettes cellulose mais lorsque Jean Remy Dumont est arrivé, il a immédiatement réétudié le projet pour que les recettes soient conditionnées en bac inox » explique Didier Renaud, chef du projet chez BEGC, « ce qui a nécessité de réadapter le

projet. La cuisine centrale a donc été conçue pour faire face à cette mutation et elle pourra évoluer très facilement car nous avons tout anticipé ». Tout a été prévu pour que dans l'avenir, les sauteuses, les fours, une ligne de conditionnement chaud et un lave chariot puissent venir compléter les équipements de la zone de production... Malgré l'investissement et l'augmentation des prix des denrées (+10 % en 2023), aucune augmentation

tarifaire n'est prévue pour accompagner cette mise en service. Une stabilité tarifaire voulue et défendue par les élus de MACS pour maintenir le caractère social de la restauration collective sur son territoire. Et pour préserver le pouvoir d'achat des familles, une subvention d'1,5 million d'euros supplémentaires a été votée cette année pour maintenir la production des repas dans les mêmes conditions. ● NR